

Schweine-Filet-Tournedos, Senf-Soße, grüne Bohnen, Pommes

Für zwei Personen

Für Tournedos, Sauce:

2 Schweinetournedos à 150 g	2 Scheiben durchw. Speck	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	100 g Butterschmalz	200 g Crème-fraîche
1 EL Dijon-Senf	250 ml trockener Weißwein	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Estragon	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Prinzessbohnen:

200 g Prinzessbohnen	$\frac{1}{4}$ Bund Bohnenkraut	50 g geräuch. Würfel-Speck
50 g gesalzene Butter		

Für die Pommes sarladaise:

250 g festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig glatte Petersilie
50 g Gänseschmalz	Olivenöl	Meersalz

Für Tournedos, Sauce:

Die Schweinefilets waschen und trockentupfen, mit Speck ummanteln und mit einem Spieß fixieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und warm halten.

Schalotten und Knoblauch abziehen und feinhacken. In das Bratenfett aus der Pfanne die Schalotten und den Knoblauch geben und glasig dünsten.

Petersilie und Estragon abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Wein, Crème fraîche, Senf und Estragon dazugeben. Sauce so lange rühren, bis sie sämig ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Prinzessbohnen:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bohnen darin 5 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. In einem Topf mit Bohnenkraut die Bohnen 12 Minuten kochen. Speck in einer Pfanne mit etwas Butter ausbraten und die Bohnen darin schwenken.

Für die Pommes sarladaise:

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und mehrmals die Stärke auswaschen. Gänseschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Kartoffelscheiben zugeben und goldbraun braten. Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter der Petersilie mit etwas Olivenöl vermengen. Am Ende der Bratzeit unter die Kartoffeln mischen und mit Salz abschmecken.

Die Tournedos mit Dijon-Senf-Sauce, grünen Bohnen und Pommes sarladaise auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Ritter am 24. Juli 2017